

Morgon Cuvée Les Sybarites 2018

Le millésime 2018

2018, Millésime d'extrêmes;

Après un début d'année des plus traditionnels, l'été et l'automne ont culminé sur des crescendos de chaleur et d'ensoleillement.

La vigne a su profiter pleinement de cette arrière-saison exceptionnelle.

Le cycle végétatif raccourci par les beaux jours de Mai a permis aux grappes en nombre raisonnable, de concentrer très tôt leurs richesses. Elles ont poursuivi longtemps cette accumulation de matières et de couleur.

La longue maturation a permis de vinifier des vins opulents, équilibrés et profonds, caressants et puissants.

Dans la veine des 2009 et des 2015.

Commentaires de dégustation

Robe sombre, profonde, dense.

Sombre d'un pourpre qui confine au noir du grain de gamay noir mûrit par le soleil de l'été 2018.

Profonde comme la racine fruitière qui plonge dans les granites pour assurer la survie des vieux ceps.

Densifiée par tellement de matière enfermée dans ce vin.

Nez chaud, riche, épicé.

Il s'ouvre sur des épices chaudes de poivre blanc, aux accents de réglisse.

Puis viennent les fruits noirs, myrtilles en confiture, cassis à l'alcool, et cerises confites entourées de chocolat noir comme en « Forêt Noire »...

Le boisé est parfaitement fondu, seule des traces de bois de santal se souviennent des douze mois passés en foudre sous les voutes de la cave du Château.

Puissance et longueur au **palais**.

Il déploie immédiatement sa belle structure tannique déjà enrobée par son séjour sous bois. Cette richesse polyphénolique annonce sa capacité de garde pluri-décadaire.

Les cassis et autres cerises comme macérés dans du marc de bourgogne, réapparaissent en milieu de bouche, accompagnés d'une fraîcheur inattendue, fluide et reposante.

La finale se prolonge longtemps, très longtemps sur des essences complexes de raisins confits au soleil de septembre.

Il est puissant et, dans sa jeunesse, il a besoin de respirer, particulièrement lorsqu'il sort de son flacon. Il se réveillera parfaitement en **carafe**.

A table

La profondeur de la couleur plaide pour une alliance avec des mets bien typés, des viandes goûteuses et colorées elles aussi! La créatine, protéine qui donne saveur et couleur aux viandes rouges a besoin de tanins pour ne pas dominer la rencontre.

Morgon est le vin du boucher, il s'accorde avec les belles pièces de bœuf de toutes origines, avec toutefois une préférence pour les 'culards' Charollais qui grandissent derrière les monts du Beaujolais, à l'ouest, là où s'arrêtent les pluies pour arroser les prairies...

La fraîcheur des saveurs de fruits noirs qui enrobent la structure de ce vin permet des accords subtils avec des sauces goûteuses, sur des rôtis, des bourguignons, des coqs au vin.

Gigots et aiguillettes apprécient aussi ces petits fruits noirs confits qui les mettent en valeur.

Sa richesse et sa belle maturité lui permettent d'aller jusqu'aux persillés sur les plateaux de fromage.